

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
ขั้นตอนการผลิตชา



เชียงตาสด



นำใบเชียงตาสดที่
ได้มาล้างน้ำให้สะอาด



ลวกน้ำร้อนที่อุณหภูมิ
80 องศาเซลเซียส เป็น
เวลา 30 วินาที



คั่วด้วยกระทะทองเหลือง ใช้
ความร้อนระดับปานกลาง



ผึ่งลมไว้



หั่นเชียงตาที่ลวกเสร็จแล้วเป็นชิ้นเล็กๆ



นำซาที่ได้อบแห้งด้วยเครื่อง
Tray dryer ที่ระดับอุณหภูมิ
60,70 และ 80 องศาเซลเซียส

ภาพที่ ก-1 ขั้นตอนการทำซาเชียงตา